



Bron: Collectie Alain Delflesselles/Depotter, 2011.

# DE KABELJAUWVERWERKING AAN BOORD VAN 19<sup>DE</sup>-EEUWSE ZEILSCHEPEN UITGEREED VOOR DE IJSLANDVAART

Johan Depotter

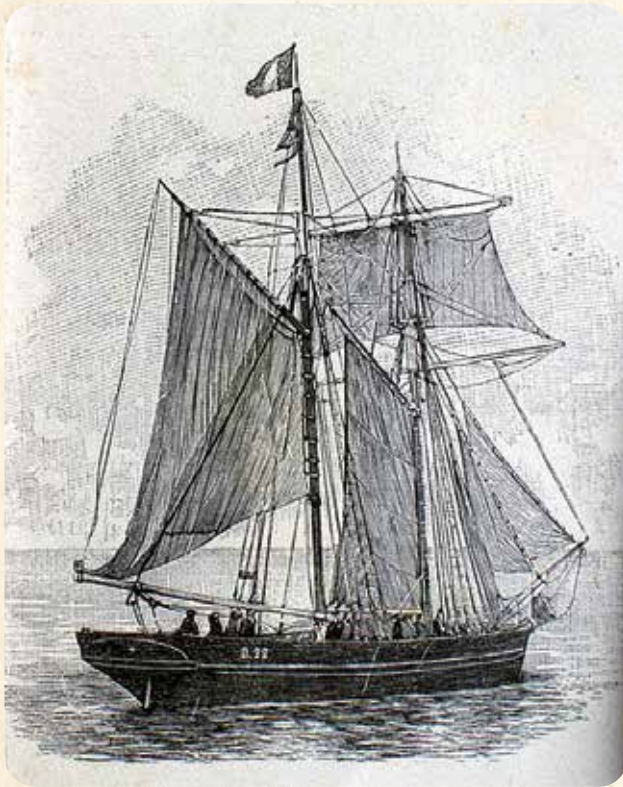


Johan Depotter

**Auteur 'Onze IJslandvaarders'**

Gids in NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke  
E-mail: [depotterjohan@gmail.com](mailto:depotterjohan@gmail.com)





**Fig. 1.** Een prent van het zeilschip 'D.22 Fileuse' bij de afvaart richting IJsland op 18 maart 1894 (Bron: L'illustration, 31 maart 1894/Depotter (2011), Onze IJslandvaarders).

Voordat aan het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw de stoomschepen hun intrede deden, werd de IJslandvaart reeds eeuwenlang bedreven aan boord van zeilschepen (figuur 1). De bemanning van deze sloepen vertrok in het voorjaar richting het Noorden, en keerde veelal pas zes maanden later opnieuw huiswaarts. Gedurende dit half jaar werd in de gure wateren nabij IJsland volop jacht gemaakt op kabeljauw, die vervolgens in tonnen mee teruggevoerd werd naar het vaderland. Gezien de lange duur van deze reizen en de bederfelijkheid van het eindproduct, werden in de loop der jaren verschillende methodes ontwikkeld om de gevangen vis zo goed als mogelijk te verwerken voor een optimale bewaring aan boord van het schip (Depotter, 2011).

## KABELJAUW DROGEN AAN WAL: STOKVIS EN KLIPVIS

Een traditionele methode voor het conserveren van kabeljauw die vaak toegepast werd door vissers rond de Noorse Lofoten-archipel, was het drogen van de vissen aan rekken in de buitenlucht. Nadat de kabeljauw ontdaan was van kop en ingewanden werd het dier opgehangen, waarna de zon en de wind gedurende enkele maanden hun werk konden doen. Het resultaat was de zogenaamde stokvis, een kabeljauw die zo'n 40 % van zijn vocht verloren had (figuur 2). Dit vochtverlies zorgde ervoor dat de stokvis goed bewaard kon worden, maar maakte het dier ook keihard. Vooraleer het kon opgegeten worden, moest het product dan ook bewerkt worden met een houten hamer én gedurende een zekere periode geweekt worden in zoet water. De Portugezen pikten tijdens hun vistochten rond Terre Neuve een gelijkaardige methode op om kabeljauw te bewaren, waarbij de vis voor het droogproces weliswaar eerst nog goed ingezouten





**Fig. 2.** Stokvis wordt gedroogd aan rekken in de buitenlucht (links) (Bron: Jörg Hempel – Creative Commons). Rechts zien we het drogen van de gezouten klipvis in het IJslandse Kirkjúsandur, ergens eind 19<sup>de</sup> eeuw (Bron: Sigfús Eymundsson, Wikimedia Commons).

en gedurende drie weken geperst werd. Vervolgens werden de dieren, die net als de stokvis ontdaan werden van kop en ingewanden, op de klippen te drogen gelegd. Ook deze klipvis, die tijdens het hele verwerkingsproces zo'n 60 % van zijn vocht verloor, was een keihard product en moest stevig bewerkt en geweekt worden alvorens het kon geconsumeerd worden. De IJslandse bevolking gebruikte deze gewinddroogde klipvis trouwens niet enkel als voedsel, maar tevens als brandstof (Depotter, 2011).

## KABELJAUW VERWERKEN OP ZEE: DE MORUWE VAN DE NOORD-FRANSE IJSLANDVAARDERS

### De uitrusting van het schip

De IJslandvaart vanuit Noord-Frankrijk kende doorheen de 19<sup>de</sup> eeuw een beduidende expansie. In Duinkerke werden rond 1860 bijvoorbeeld een 120-tal zeilschepen ingezet voor de kabeljauwvisserij in IJslandse wateren, waarop weliswaar ook veel Vlaamse bemanningsleden aanwezig waren. Het vertrek van deze schepen eind maart ging steevast gepaard met het sjouwen van een grote hoeveelheid tonnen, die verschillende functies dienden (figuur 3). De tonnen die voorzien waren van een 'H' werden voor het afvaren gevuld met gedroogde aardappelen. Per schip, dat gemiddeld zo'n 18 bemanningsleden telde, werden zo'n 40 tonnen aardappelen voorzien, net als 65 tonnen zout, 35 tonnen bier, 3 tonnen scheepsbeschuut en 1 ton gezouten vlees. Ook duizenden liters drinkwater werden in vaten meegenomen vanuit Duinkerke. Na drie maanden stonk dit water bijzonder hard, en moest het voor verbruik steevast gekookt worden om darmkrampen en diarree te vermijden. Verder werden een groot aantal



lege tonnen aan boord gebracht. De kleinere varianten, met een inhoud van zo'n 45 kilogram, werden tijdens de reis opgevuld met deelvis, de vis die na de campagne aan de bemanning ten goede kwam. De tonnetjes werden door de bemanning gehuurd van de rederij, en werden opgevuld met de *faux-poissons* (alle niet-kabeljauwvangsten, zoals wijting, leng, zeewolf), de eigenhandig gezouten kabeljauwwangen (*kakestikken*) en de keeltjes. Naast de inhoud van deze tonnetjes bestond de deelvis ook nog uit gedroogde en gezouten heilbot, terwijl vaak ook enkele kruiken levertraan mee naar huis genomen werden. Ten slotte werd in het ruim van het schip ook plaats voorzien voor de 480 à 520 grotere eikenhouten tonnen (70 centimeter hoog, maximale diameter 52,7 centimeter, bruto-inhoud ca. 140 kilogram) waarin de gevangen kabeljauw bewaard zou worden. Het stockeren én correct uitbalanceren van al deze tonnen was de taak van de kuiper. In het ruim waren twee compartimenten voorzien waarin de tonnen moruwe (gezouten kabeljauw), zout, drinkwater en deelvis perfect stabiel en blokvast moesten gerangschikt worden. De tonnen kabeljauw lagen plat, in vijf à zeven lagen boven elkaar tot tegen het dek. In de lengte konden 18 tonnen naast elkaar geschikt worden. De tonnen deelvis van de bemanningsleden werden eveneens verzorgd door de kuiper: volle tonnen werden apart gezet, gekenmerkt en bleven gans de campagne rechtop staan (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaevers, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).



**Fig. 3.** Aan de Duinkerke kade worden alle tonnen klaargezet die aan boord moeten gebracht worden van de schepen die naar IJsland trekken (Bron: Collection Cuvellier, Fonds Brette-Delettre/Depotter (2011), *Onze IJslandvaarders*).



## Het vissen op kabeljauw

Voor de IJslandvisserij werd de kollijn aangewend, een handlijn van 75 meter vervaardigd uit fijn gehekelde hennep (kol) met onderaan een stuk lood van 7 pond (figuur 4). Dit gewicht moest de kollijn min of meer loodrecht in het water houden en het afdrijven ervan door de zeestroming zoveel als mogelijk verhinderen. Onder het lood werd een ijzeren staaf van 30 à 40 centimeter vastgemaakt, waaraan de eigenlijke vislijn met de kabeljauwhaak bevestigd werd. Haken bestonden er in vele maten en vormen, maar in Vlaanderen en Noord-Frankrijk werd veelal gekozen voor een enkele stalen haak van circa 18 centimeter, waarvan in de basis de vorm van een loden visje gezet was. Het vissen zelf gebeurde veelal op diepten van ongeveer 150 meter, maar men kon ook dieper gaan door twee of meer lijnen aan elkaar te knopen (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaevers, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).

## Het verwerken van de kabeljauw

Wanneer een voldoende grote hoeveelheid kabeljauw bovengehaald was, werd het tijd om de vis te verwerken. De kabeljauw werd eerst gegut (ontdaan van maag, lever, kuit, vliezen en overige ingewanden) en vervolgens gevlekt (ontdaan van kop en ruggengraat) (figuur 5). Daarna ging het overgebleven lichaam van de vis de spoelbak op het dek in, waar het dier gewassen werd en overtollige velletjes en gestold bloed verwijderd werden. Ten slotte werd de kabeljauw uitgewrongen en gerangschikt in spoelkorven om uit te lekken. Hierna kon het werk van de zouter aanvangen. Hij kreeg van de kuiper splinternieuwe tonnen uit 'wit' hout, waarvan de duigen bij elkaar gehouden werden door een vijftiental wilgenhouten hoepels. De vislijven werden plat in de ton gelegd, met het vel naar onder, en iedere laag werd met grof zeezout bedekt. Helemaal bovenaan werd de opgevulde ton afgewerkt met een laag zout. Deze pekelaarbeid gebeurde in het ruim, waar alles voorhanden was. De gevulde tonnen werden *kantjes* genoemd. Voor tien *kantjes* was er één ton of zo'n 80 kilogram zout nodig. Na één week gingen deze *kantjes* bij mooi weer aan dek. De vislijven waren ondertussen al wat gekrompen, aangezien het zout veel vocht afdreef. De oude pekelaar werd overboord gekapt en de vis werd opnieuw gecontroleerd en, voorzien van vers zout, in het vat gedaan. Tijdens deze tweede zouting werd één ton zout gebruikt bij het inpekelen van zes tonnen kabeljauw (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaevers, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).



**Fig. 4.** Voorbeeld van een enkele stalen haak met een loden visje in de basis, zoals vaak gebruikt werd aan boord van Noord-Franse schepen voor de visserij op IJslandse kabeljauw (Bron: Depotter (2011), *Onze IJslandvaarders*).





**Fig. 5.** Het gutten en verwerken van de kabeljauw aan boord (Bron: Collection Alain Deflesselles/Depotter (2011), *Onze IJslandvaarders*).

Na deze laatste pekeleronde verscheen de kuiper op het toneel. De vaten waren ditmaal gevuld tot de kabeljauw circa 20 centimeter boven de ton uitstak. Een speciale pers, *trave* genaamd, werd vervolgens door de kuiper bovengehaald. Het was een ronde blok hout waarmee de vis in de ton werd geperst (figuur 6). De vis zakte zo wel 30 centimeter. Er werd wat bijgevuld met andere lijfjes en extra lagen zout en de ton werd geschud om luchtbellens te vermijden. De laatste laag kabeljauwlijfjes werd met de rug naar boven gekeerd. Alles werd tot aan de rand overgoten met pekels en de ton werd nog een laatste maal goed geschud. De kuiper plaatste de 'bom' (het deksel) bovenop de inhoud en sloeg met gereedschap de houten banden rond het bovenste gedeelte van de luchtlede ton, zodat het deksel blokvast zat. Het nazicht van deze tonnen in het ruim maakte eveneens deel uit van het takenpakket van de kuiper. Wanneer de 'bom' geplaatst was, gebeurde het wel meer dat er nog wat lucht bovenaan de ton zat. De kuiper moest ze dus controleren en boorde daar waar nodig een gaatje in de bom om nog wat straffe pekels aan te brengen tot er geen luchtbellens meer verschenen. Met een houten tap werd dit gat ten slotte gedicht. De oorspronkelijk gevangen IJslandse kabeljauw verloor tijdens het inzout- en verdere verwerking- en bewaringproces zo'n 2/3 van zijn oorspronkelijke gewicht. Drie *kantjes* gezouten kabeljauw werden na het persen herleid tot twee tonnen van het eindproduct, de zogenaamde 'moruwe' (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaevers, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).



Een groot deel van de 'overschot' van de kabeljauw werd bovendien ook vaak gerecupereerd. De keeltjes en de *kakestikken* werden, zoals hierboven reeds vermeld, gepekeld en als deelvis bewaard in tonnen, samen met de *faux-poissons*. Gekuiste kabeljauwkoppen werden dan weer gaar gekookt met peper en zout en werden als onderdeel van het *zootje* (dat verder aangevuld werd door o.a. aardappelen en andere gevangen vissoorten) door de bemanning geconsumeerd. De maag van de kabeljauw werd vaak ingezet als aas, terwijl uit de gedroogde zwemblaas van hetzelfde dier vislijm verkregen werd. De levers werden in eerste instantie verzameld in een ton die op het dek stond. Eenmaal het vat voor 3/4 gevuld was, werd het verplaatst naar het ruim, bij de tonnen deelvis. De lever loste na verloop van tijd vanzelf op, en de olie die kwam bovendrijven sloot de overige levers van de lucht af. Op die manier werd de geurhinder enigszins beperkt. De olie werd vervolgens gepureerd, en de bekomen levertraan werd door de IJslandvaarders als deelvis mee naar huis genomen. Het deed onder andere dienst als voedingssupplement of als brandstof voor lampen. Ten slotte werden ook de eitjes van de volle kabeljauw hergebruikt als aas voor de sardinevisserij (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaeve, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).



**Fig. 6.** De gezouten kabeljauw is klaar om in de tonnen geperst te worden (Bron: Melis (2006), *Grande Pêche*).



## Herverpakking aan land

Nadat de IJslandvloot midden september terug aanlegde in Duinkerke, moest de kabeljauw eerst nog herverpakt worden vooraleer tot de verkoop kon overgegaan worden. Speciale *repaquage*-ateliers werden opgericht waar de kwaliteit van de vis gecontroleerd werd en eventuele minder goed bewaarde vangsten werden gesorteerd (figuur 7). De ingezouten moruwe werd afgeborsteld en vervolgens opnieuw in tonnen opgeborgen en van een verse laag zout voorzien. Deze *repaquage* werd uitgevoerd door kuipers en zouters die net terug waren uit IJsland, die weliswaar geassisteerd werden door een groep vrouwelijke arbeidsters. Het hele herverpakingsproces zorgde ervoor dat 13 'zee-tonnen' kabeljauw aan wal herleid werden tot 12 tonnen. Het sorteren (naar grootte en kwaliteit), terug inzouten en inkuipen gebeurde met de grootste zorg, want de Duinkerkse moruwe had de ambitie om de beste op de markt te zijn. Licht verkleurde moruwe (*les morues blessées*) werd dan ook veel goedkoper verkocht dan de spierwitte *blanche de Dunkerque* (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaever, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).



**Fig. 7.** *Repaquage* in de ateliers van rederij Gombert te Gravelines. De foto toont het afborstelen van de ingezouten moruwe (Bron: Depotter (2011), *Onze IJslandvaarders*).



## REFERENTIES

**Depotter J.** 2011. Onze IJslandvaarders: Deel 1. Academia Press, Eekhout. XVI, 552 pp.

**Depotter J.** 2011. Onze IJslandvaarders: Deel 2. Academia Press, Eekhout. XVIII, 644 pp.

**Melis J-P.** 2006. Grande pêche: 1. Goélettes flamandes à Islande. Chasse-Marée, Douarnenez. 191 pp.